



## Ikan nila (*Oreochromis sp.*) utuh beku – Bagian 1: Spesifikasi





## Daftar isi

Daftar isi .....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan normatif .....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Klasifikasi .....	2
5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan .....	2
6 Cara penanganan dan pengolahan .....	2
7 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
8 Syarat mutu dan keamanan pangan .....	2
9 Cara pengambilan contoh .....	2
10 Cara uji .....	3
11 Syarat penandaan dan pengemasan .....	3
Lampiran A (informatif) Nilai organoleptik ikan nila utuh beku .....	4
Bibliografi .....	6
Tabel 1. Persyaratan mutu dan keamanan pangan .....	2
Tabel A.1 Lembar nilai organoleptik ikan nila utuh beku .....	4



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan nila (*Oreochromis sp*) utuh beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2003 di Jakarta, dan merupakan bagian 1 dari standar seri 3 bagian terdiri atas:

Bagian 1 : Spesifikasi;

Bagian 2 : Persyaratan bahan baku;

Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.
4. Metoda Analisa dari *Bacteriological Analytical Manual* (BAM, 1995) dan *Association of Official Analytical Chemist* (AOAC, 1996).



## Ikan nila (*Oreochromis sp.*) utuh beku – Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan normatif, istilah dan definisi, klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, serta syarat penandaan dan pengemasan.

Standar ini berlaku untuk ikan nila utuh beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-2326, *Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 01-2332, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli.*

SNI 01-2335, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Salmonella.*

SNI 01-2339, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Total Plate Count (TPC).*

SNI 01-2345, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan.*

SNI 01-2364, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri.*

SNI 01-2368, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam.*

SNI 01-2372, *Metode pengujian fisika produk perikanan.*

SNI 01-7143.2-2005 *Ikan nila (Oreochromis sp.) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

SNI 01-7143.3-2005, *Ikan nila (Oreochromis sp.) utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

*Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.*

*Chloramphenicol* sesuai Metode HPLC yang diadopsi dari Journal of AOAC International Vol. 74, No. 1, 1991.

*Nitrofurans* sesuai dengan Metode HPLC yang diadopsi dari Journal of AOAC International Vol. 76, No. 6, 1993.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### ikan nila utuh beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan nila hidup utuh yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan bahan baku, sortasi, penyiangan, pencucian, penimbangan, penyusunan dalam pan, pembekuan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan



#### 4 Klasifikasi

Ikan nila hidup utuh ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

#### 5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

Bahan baku ikan nila utuh beku harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-7143.2-2005, *Ikan nila (Oreochromis sp.) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan nila.

#### 6 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan ikan nila utuh beku yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai SNI 01-7143.3-2005, *Ikan nila (Oreochromis sp.) utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

#### 7 Teknik sanitasi dan higiene

Ikan nila utuh beku harus ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan dalam Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Perikanan.

#### 8 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a. Organoleptik, minimal	angka	7
b. Cemarkan mikroba: – ALT, maks – <i>Escherichia coli</i> , maks – <i>Salmonella</i>	koloni/g APM/g per 25 g	$5,0 \times 10^5$ < 3 Negatif
c. Cemarkan Kimia: – Raksa (Hg), maks. – Timbel (Pb), maks. – Chloramphenicol – Nitrofurans	mg/kg mg/kg ug/kg ug/kg	0,5 2,0 tidak terdeteksi tidak terdeteksi
d. Fisika: Suhu pusat, maks.	°C	-18

#### 9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan dalam SNI 01-2326, *Metode pengambilan contoh produk perikanan.*



## 10 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut.

- a) Cara uji organoleptik sesuai SNI 01-2345, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*.
- b) Cara uji mikrobiologi:
  - SNI 01-2332, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli*.
  - SNI 01-2335, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Salmonella*.
  - SNI 01-2339, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Total Plate Count (TPC)*.
- c) Cara uji kimia:
  - SNI 01-2364, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri*.
  - SNI 01-2368, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam*.
  - Chloramphenicol sesuai Metode HPLC yang diadopsi dari Journal of AOAC International Vol. 74, No. 1, 1991.
  - Nitrofurans sesuai dengan Metode HPLC yang diadopsi dari Journal of AOAC International Vol. 76, No. 6, 1993.
- d) Cara uji fisika:

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372, *Metode pengujian fisika produk perikanan*.

## 11 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan dan pengemasan harus sesuai SNI 01-7143.3-2005, *Ikan nila (Oreochromis sp.) utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.



**Lampiran A**  
(informatif)

**Nilai organoleptik ikan nila utuh beku**

**Tabel A. 1 Lembar nilai organoleptik ikan nila utuh beku**

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
<b>I. Dalam keadaan beku</b> <b>1. Lapisan Es</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rata bening, pada seluruh permukaan dilapisi es cukup tebal.</li> <li>– Rata bening, lapisan es cukup tebal, ada bagian yg mulai terbuka.</li> <li>– Rata bening, lapisan es agak tipis, ada bagian yg terbuka 10-20%.</li> <li>– Rata bening, lapisan es agak tipis, ada bagian yg terbuka 30-40%.</li> <li>– Tidak rata, lapisan es tipis, ada bagian yg terbuka 50-60%.</li> <li>– Tidak rata, lapisan es agak tipis, ada bagian yg terbuka 70-80%.</li> <li>– Tidak terdapat lapisan es dipermukaan.</li> </ul> <b>2. Pengeringan (Dehidrasi)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tidak ada pengeringan pada permukaan</li> <li>– Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10 %</li> <li>– Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20 - 30%</li> <li>– Pengeringan banyak pada permukaan produk 40-50%</li> <li>– Banyak bagian produk yg tampak kering 60-70%</li> <li>– Banyak bagian produk yg tampak kering 80-90%</li> <li>– Seluruh bagian luar produk tampak mongering</li> </ul> <b>3. Perubahan Warna (Diskolorasi)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Belum mengalami diskolorasi pada permukaan produk</li> <li>– Sudah mulai terlihat sedikit perubahan warna (diskolorasi)</li> <li>– Sedikit mengalami diskolorasi pada bagian permukaan produk 10-20%</li> <li>– Mulai banyak mengalami diskolorasi pada permukaan produk 30-40%</li> <li>– Banyak mengalami diskolorasi pada permukaan produk 50-60%</li> <li>– Diskolorasi hampir menyeluruh pada permukaan produk 70-80 %</li> <li>– Diskolorasi terjadi pada semua permukaan produk.</li> </ul>	9 8 7 6 5 3 1			
<b>II. Sesudah di thawing</b> <b>1. Kenampakan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bersih, utuh, sayatan daging putih susu cemerlang, linieratellaris berwarna merah cerah</li> <li>– Bersih, utuh, sayatan daging putih susu kurang cemerlang, linieratellaris berwarna merah kurang cerah.</li> <li>– Bersih, utuh, sayatan daging agak cream kurang cemerlang, linieratellaris berwarna agak kecoklatan kurang cerah.</li> <li>– Bersih, utuh, sayatan daging cream pucat kurang cemerlang, linieratellaris berwarna kecoklatan kurang cerah.</li> <li>– Bersih, sedikit luka fisik, sayatan daging cream kecoklatan, kurang cemerlang, linieratellaris berwarna coklat kusam</li> <li>– Bersih, banyak luka fisik, sayatan daging cream keabuan kusam, linieratellaris berwarna coklat kusam</li> <li>– Kotor, tidak utuh, sayatan daging coklat</li> </ul>	9 8 7 6 5 3 1			



Tabel A. 1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
<b>2. Bau</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sangat segar, spesifik jenis ikan air tawar.</li> <li>– Bau segar, spesifik jenis ikan air tawar.</li> <li>– Bau segar spesifik jenis, ada sedikit bau lumpur.</li> <li>– Bau segar berkurang, hampir netral.</li> <li>– Bau tidak segar, mulai ada bau tambahan, agak bau apek.</li> <li>– Bau amoniak mulai tercium</li> <li>– Bau busuk, amoniak dan bau asam jelas sekali</li> </ul>	9 8 7 6 5 3 1			
<b>3. Tekstur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Padat, kompak, dan elatis</li> <li>– Padat, kompak, dan sedikit elastis</li> <li>– Padat, sedikit kompak, dan sedikit elastis</li> <li>– Kurang padat, sedikit kompak, kurang elastis.</li> <li>– Kurang padat, kurang kompak, kurang elastis</li> <li>– Mulai lembek, tidak elastis</li> <li>– Sangat lembek, tidak elastis</li> </ul>	9 8 7 6 5 3 1			





## Bibliografi

Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan,  
Direktorat Jenderal Perikanan.











**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)